THE GARRISON

MIXOLOGY BAR

Casadei

2022

DRINKS

NEGRONI

COSMOPOLITAN

MOJITO

BLOODY MARY

BLACK RUSSIAN

LONG ISLAND

VINO

GRILLO

PELLEGRINO

VAL DI TORO

CAVALLINI

CHIANTI CLASSICO

THE
GARRISON
MIXOLOGY BAR
Casadei
2022

APERITIVO

NUGGETS DI LINGUA

TORTELLI AUTUNNALI

TACOS FIORENTINI

TERRE DEL SUD

POLPO E PATATE

VEGAN:

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

RAVIOLI DI ZUCCA RIPIENI

POLENTA FUNGHI E TARTUFO

FALAFEL DI CECI E FAGIOLI

THE
GARRISON
MIXOLOGY BAR
Casadei
2022

GREEN DINNER

ANTIPASTO:

SELEZIONE DI FORMAGGI VEGETALI CON MOSTARDA DI FRUTTA E SPEZIE

FUNGHI PLEUROTUS CROCCANTE CON SALSA AL PASSION FRUIT

PAIN PERDU ALLA BRACE CON ASPARAGO COTTO A BASSA TEMPERATURA, TARTUFO E CREMA DI MACADAMIA

PRIMO:

SPAGHETTONE DI GRAGNANO CON CREMA DI NOCI, PEPE E POLVERE DI BERGAMOTTO

FETTUCCINA DI SOIA NERA, LATTE DI COCCO, CIME DI RAPA RIPASSATE E OLIVE NERE

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO ALLA SALSEDINE

THE GARRISON MIXOLOGY BAR Capodei 2022

SECONDO:

JACK FRUIT ALLA MARINARA, PATATE DOLCI, OLIVE ED EMULZIONE AL PREZZEMOLO

TATAKI DI TOFU, BIO OTANI AFFUMICATO IN CASA, TOPINAMBUR ARROSTO, PUNTARELLE ROMANE ALL'ACETO DI LAMPONI

DESSERT:

PANNA, SPOLVERATA AL CACAO O CANNELLA

TIRAMISU' DI LAMPONI E FRAGOLE

THE GARRISON MIXOLOGY BAR Casadei 2022